

EL COTO DE RIOJA

La bodega que aúna elaboración clásica y apuesta por la sostenibilidad

Desde sus inicios en 1970 El Coto tuvo claro que su filosofía de elaboración debía respetar el estilo clásico de Rioja: vinos criados en barrica de roble; por esta razón la bodega no elabora tintos jóvenes, aunque puede presumir de producir uno de los pocos crianzas ecológicas del mercado

Paula Montes

El Coto, cuya historia se remonta a 1970, es una de las bodegas más significativas de Denominación de Origen (DO) Rioja por su alta producción y comercialización de caldos de crianza. Situada en la localidad alavesa de Oyón, prácticamente en la linde con Logroño, cuenta con una superficie total que supera los 110.000 metros cuadrados. Su adquisición en 1991 por Bodegas Barón de Ley dio origen a la creación de una empresa cuyo nombre ocupa un lugar de privilegio en el mundo de las cubas, las barricas y las botellas: el Grupo Barón de Ley.

El Coto de Rioja ha sido capaz de labrarse una trayectoria jalonada de éxitos, basada en la obsesión por los detalles. Dejando un lado los vinos jóvenes, la casa del ciervo se enfocó desde sus inicios en elaborar vinos de la máxima calidad. Aquellas botellas tan características, forradas en tela de sarga, lograron la cuadratura del círculo: satisfacer tanto a los más entendidos wineman como a los ocasionales *wine*lovers.

Un Coto resulta idóneo para descorcharse en un evento de copetín y

maridar con un menú gastronómico del máximo nivel. Vinos como El Coto Crianza o El Coto de Imaz Reserva potencian los sabores y texturas de los asados de res, como las piezas selectas y convenientemente maduradas de un buen buey o una gran vaca, por no hablar del cordeiro, en horno moro o al romero, o las carnes de caza al gusto. En el maridaje perfecto reside la clave para que los sabores y aromas se entrelacen y mantengan todos sus matices.

Desde que los inicios de su andadura, la bodega tuvo claro que entre sus muros primaría una filosofía de elaboración que debía respetar el estilo clásico de Rioja, basado en los tintos criados en barricas de roble. Esa es la razón por la que El Coto no produce tintos jóvenes. Absolutamente todos sus vinos tintos se envejecen en barricas de madera noble durante un mínimo de 12 meses.

Sin embargo, en ese proceso existe un condicionante previo tan sustancial como la crianza, el método o el roble francés que acuna los caldos. Se trata del viñedo. Ese es el origen de la calidad de los vinos. Consciente de ello, la bodega invierte parte de los beneficios anuales en incre-



Todos los vinos tintos de El Coto se envejecen en al menos durante 12 meses tras estos muros.



En una época en la que los blancos habían perdido relevancia y muchas bodegas habían apostado por otras zonas para sus proyectos de estos vinos, El Coto ha sido protagonista en el resurgir de los blancos de Rioja

El Coto ha sido una de las bodegas más inquietas de la DO Rioja durante los últimos años, en los que ha lanzado nuevos vinos que han tenido gran aceptación, la mayor parte provenientes de Finca Carbonara



Pano

EL COTO DE RIOJA



La bodega se sitúa en la localidad alavesa de Oyón.

mentar su superficie de viñedo propio. Así es como se ha convertido en el mayor viticultor de la DO Rioja, capaz de ofrecer a su equipo enológico enormes posibilidades para la elaboración de vinos singulares al contar con pagos en todas las subzonas de Rioja (Alta, Alavesa, Oriental), en las que se cultivan diferentes variedades y con composiciones de suelo, altura y orientación radicalmente distintos.

EL RENACER DE LOS BLANCOS DE RIOJA En la etapa más reciente, El Coto ha sido protagonista del resurgir de los vinos blancos de Rioja. En una época en la que habían perdido relevancia y muchas bodegas apostaban por otras zonas para sus proyectos de blancos, los timoneles de El Coto, convencidos de las enormes posibilidades de Rioja para la elaboración de blancos de calidad, buscó una finca que cumpliera los requisitos óptimos de climatología y suelo. Se llama Finca Carbonara y se encuentra a 875 metros de altura. En ese punto ubicaron los enólogos de la casa del ciervo las primeras cepas de la variedad verdejo de la DO Rioja. Las botellas de lo mejor de ese pago se

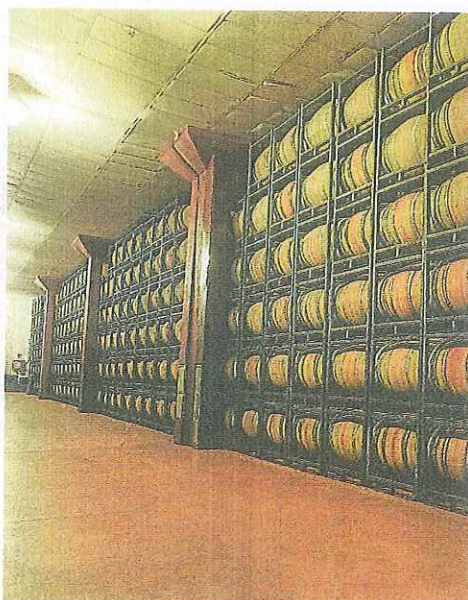
etiquetan con la marca '875 m', para que no se olvide a que altura enraza el viñedo del que provienen. Y ya triunfa en las catas en las que participan. Un blanco de altura, como los que siempre embotelló Rioja.

La última novedad de la bodega es El Coto Ecológico, uno de los pocos crianzas ecológicas que existen en el mercado, aunque, como mandan los cánones, ha madurado en barrica de roble. Se trata de un vino que aúna calidad y sostenibilidad. Además, todos los materiales empleados en el packaging de El Coto Ecológico son respetuosos con el medioambiente.

El Coto se ha puesto al día sin perder su propia identidad. Durante estos más de 50 años de trayectoria, el mayor premio para la bodega ha sido la confianza de las personas amantes del vino, que han convertido a El Coto de Rioja en la bodega líder del mercado español en todas las categorías en las que elabora: Crianza, Reservas, Blancos y Rosados. Supone todo un reto mantener esa posición y seguir siendo un referente del vino en todo el mundo al exportar sus botellas a más de 70 países.



Los tintos de El Coto, acierto seguro.



EL COTO DE RIOJA

• **EL COTO ECOLÓGICO 2019:** Elaborado con uvas de la variedad tempranillo, entre sus notas de cata destacan sus aromas a fruta roja y su cuerpo persistente. Un vino producido de manera sostenible de principio a fin. Ideal para acompañar arroces, guisos y tablas de quesos y embutidos.

• **COTO DE IMAZ GRAN RESERVA:** Consistente y potente, mezcla de Tempranillo y Graciano. Distintas añadas han sido galardonadas por Wine Spectator, el Concours Mondial de Bruxelles, International Wine & Spirit Competition o IWC por citar algunos de sus premios.

• **875 M:** Un vino tinto tempranillo intenso y fresco, con buena acidez. Un tinto de carácter salvajemente delicado, procedente de las alturas de Finca Carbonera. Casa con carnes rojas a la parrilla, embutidos y quesos curados.

• **875 M BLANCO FERMENTADO EN BARRICA:** Chardonnay plantada en los altos de Finca Carbonera que da a luz un blanco muy aromático, con toques a frutas tropicales y vainilla. Maravilla solo y también con calderetas de pescado, arroces caldosos, pescados azules como el salmón o con mariscos.

• **COTO DE IMAZ RESERVA SELECCIÓN:** Sin rival para acompañar cordero lechal asado, la caza o la carne roja. Un clásico creado con Tempranillo y Graciano procedentes de viñedos propios situados en la Finca Los Almendros de Rioja Alavesa.

